

(7)JP51-54957

WPI Acc No: 1976-49087X/197626

Chocolate drink prepn - from cocoa extract treated with
sugar, milk and vanilla

Patent Assignee: FUJIYA CONFECTION (FUJI-N)

Number of Countries: 001 Number of Patents: 001

Patent Family:

Patent No	Kind	Date	Applicat No	Kind	Date	Week
JP 51054957	A	19760514				197626 B

Priority Applications (No Type Date): JP 74128117 A 19741108

Abstract (Basic): JP 51054957 A

Cocoa nibs prepared in conventional manner are finely fragmented without alkali treatment to give cocoa mass, which was mixed with 5-15 excess of water and heated to extract components. After removal of solid components from the mixt. the resultant product is used for making a chocolate drink, by e.g. addn. of sugar, milk, water and vanilla.

Derwent Class: D13

International Patent Class (Additional): A23G-001/00



特 許 願 (1)

昭和49年11月8日

特許庁長官 斎藤 英雄 殿

1. 発明の名称 チョコレートドリンクの製造法

2. 発明者

居 所 神奈川県横浜市鶴岡区明治畑228番地

株式会社 不二家心用開発室内

氏 名 藤 元 紀 (ほか2名)

3. 特許出願人

住 所 東京都中央区銀座7丁目2番17号

名 称 株式会社 不二家

代表者 藤 井 総 四 郎

4. 代理人

住 所 〒105 東京都港区芝西久保桜川1番地

邦楽ビル503

氏 名 弁護士(75) 戸 田 親 男

電話 594-5627

明 細 書

1. 発明の名称

チョコレートドリンクの製造方法

2. 特許請求の範囲

常法により製造したカカオニブをアルカリ処理することなく微細細砕してカカオマスを製造し、このカカオマスに5～15倍量の水を加えて加熱処理して有効成分を抽出し、この溶液から、まずはじめに固形分を分離除去し、次に液部から脂肪分を分離除去し、そして得られた水溶液部分を含有せしめることを特徴とするチョコレートドリンクの製造方法。

3. 発明の詳細な説明

本発明は、チョコレートドリンクの製造方法に関するものであつて、新規な方法を用いて、真のチョコレートに近い風味を有する新規な飲料であるチョコレートドリンクを得ることを目的とするものである。

そのまゝ飲む状態で、しかも長期保存できるチョコレートの飲料というものは、未だ製造され

① 日本国特許庁

公開特許公報

① 特開昭 51-54957

④ 公開日 昭51.(1976) 5.14

② 特願昭 49-128117

② 出願日 昭49.(1974) 11.8

審査請求 未請求 (全3頁)

庁内整理番号

7236 4P
7236 4P

⑤ 日本分類

34 J211
34 J121

⑤ Int. Cl?

A23G 1/00

たことがない。その理由は、通常のチョコレートに水を溶解すると脂肪分が水のために水と分離して脂肪が浮上し、そして不溶性の固形分が沈降してしまい、およそ飲料とするには全く不適当なからである。これを改良するためには乳化剤、増粘剤等の添加剤を多く、且つ多量に用いねばならない。しかしながら、この場合においても飲料の物性は改良されても、風味に関してはチョコレートとはもはやいえない様なものになつてしまう。また、通常の場合、チョコレートの味の飲料としては、ココア粉を原料としたものが知られているが、通常のココア粉はアルカリ処理をし、加圧搾油して製造するものであるため、この処理を行なわないチョコレートとは、その物性、風味が自づから異なり、いわゆるココア臭、ココア味があつて、真のチョコレートの味からはかけ離れてしまう。

この発明は、これらの欠点を解決し、従来より製造が不可能であるとされてきたチョコレートと同一の味を有する全く新規な飲料を製造するため

の新規方法を提供するものである。この発明方法は、ココア粉の製造工程を詳細に検討して、ココア豆、ココア味の主要原因がカカオマス製造におけるアルカリ処理工程と、カカオマスの圧搾による脂肪除去工程にあることをつきとめ、鋭意研究を行なつて、チョコレートと同じ風味と香味を有し、しかもこれを水に溶解した時に脂肪分が分離しない新規なチョコレートドリンクを製造するに至つたのである。

つまり本発明は、(1)全くアルカリ処理を行なわないこと、及び(2)カカオマスの脱脂方法を従来のように圧搾油としないで、全く新規な脱脂方法を開発した点に特徴を有するものである。

以下本発明方法について詳述することにする。まずカカオ豆を常法により、焙炒、冷却、破碎、篩、してカカオ豆ニブスを製造し、これを洗滌、細砕してペースト状のカカオマス(ビターチョコレート)を製造する。このカカオマス製造の前又は後処理として、通常のココア製造の場合にはアルカリ処理を行なうのであるが、本発明方法にお

もよい。熱水処理したカカオマスから固形分と脂肪分を除去し、残つた液体部分が、本発明に係るチョコレートドリンクの主要部分であつた、この液体フラクションは現在まで利用されたことのない新規な物質であり、本発明においては非常に重要な性格を有するものである。

カカオマスから固形分と脂肪分を除去するには、2段階の処理が必要である。つまり、第1段階としてまず最初に固形分を、固液分離装置を用いて分離する。第1段階において分離された液には多量の脂肪が含まれているので、第2段階として2液分離装置を用いて水溶液と油分とに分離するが、この場合、一部の固形分が更に分離されることもある。必要に応じてこれらの工程をくり返すことも可能である。これらの分離装置としては、適宜この目的に合うものが使用されるが、なかでも、固液分離型の遠心分離機、2液分離型の遠心分離機、又は分液漏斗機、分液漏斗装置、等を使用すると便利である。

このようにして得られた水溶液をチョコレート

いはアルカリ処理を全く行なわないのである。チョコレートドリンクとしては、カカオニブは脱脂のままにしておいた方が風味が良いうえに、後述する新規な搾油方法、脱脂方法と組み合わせることによつて酸性としたカカオマスを処理してもアルカリ処理の場合よりも更にすぐれた風味のものが得られるのである。

このようにして得られた酸性のカカオマスは、約50%強が脂肪分であるのでペースト状となり、冷却すると脂肪分が固化し、全体として塊状となる。従来法によればカカオマスを圧搾することによつて脱脂していたのであるが、本発明方法においては下記のような新規な方法を適用し、製品ココアの味をチョコレートの味と同一なものとし、しかも水によくなじむ製品を製造するものである。つまり、上記した塊状カカオマスに、5~15倍量、好ましくは10倍量の水を加えて加熱抽出する。抽出時間は5~30分が良く、特に5分が好適であり、加熱温度も95~100℃とする。水の代りにこの温度に加熱した湯を最初から使用して

ドリンクの主原料とするのである。この水溶液に砂糖、牛乳、水などを加えて飲料とするのであるが、必要に応じて少量の乳化剤(レシチン、レシチン脂肪酸エステル等)、安定剤(ゼラチン、ペクチン、トラガントゴム、アルギン酸塩、CMC、グリセリンカラギニン等)、各種香料を加えてもよい。このような製品又は、原料水溶液は凍結してもよい。また、これらを缶、ビン等の容器に詰めて市販してもよく、この場合には115~120℃15~10分間加熱殺菌するのが好ましい。

【実施例】

カカオ豆ニブスを洗滌細粉化して得たカカオマス4部に水40部を加えて100~95℃、5分の時間処理する。このようにして得られたカカオマスの熱水抽出物を固液分離型遠心分離機を用いて固形分と液状部とを分離する。この液状部を次に、2液分離型遠心分離機を用いて水溶液の部分と油分とに分離する。

こうして得られたカカオマスの水溶液部分に砂糖100部、牛乳10部、水50部、バニラフレーバ

一微量を加え、よく混合してチョコレートドリンクを得る。得られたチョコレートドリンクは、従来のココア粉末を使用したのとは全く別の味、香を有し、真のチョコレートに近い風味を有していた。また、口当りも非常に滑らかで、物理性においてもすぐれていた。

以上詳述したように、本発明は、ココア味、ココア臭を有しない真のチョコレートの風味を有する新規食料の製造に成功したものであつて、その特徴は、ココアのようにアルカリ処理及び圧搾処理をしない点と、カカオマスを熱水抽出し、これを2段階に分けて成分を分離するという新規な抽出手段を用いる点であつて、その結果、新規なチョコレートフラクションを得ることにより、真のチョコレートの風味を有するドリンクを比較的簡単な操作により製造することができるのである。

特許出願人 株式会社 不二家
代 理 人 戸 田 親 男

5. 添付書類の目録

- | | |
|-------------|-----|
| (1) 明 細 書 | 1 通 |
| (2) 委 任 状 | 1 通 |
| (3) 願 書 刷 本 | 1 通 |

6. 前記以外の発明者

居 所 ^{ヘタノ ソヤアザメイジバタケ} 神奈川県横浜市磯子区明治畑228番地

株式会社 不二家 応用開発室内
氏 名 ^{ムラ カキ アキラ} 村 上 旭

居 所 ^{ヘタノ ソヤアザメイジバタケ} 神奈川県横浜市磯子区明治畑228番地

株式会社 不二家 応用開発室内
氏 名 ^{トミ ナガ ヘジロ} 富 永 一